STATE LIBRARY
OF
PENNSYLVANIA.

Alcove 34

Division 1

Shelf 3

LES POISSONS

ET LES

ANIMAUX À FOURRURE

DU CANADA

Publié par ordre de l'Honorable M. Fisher, Ministre de l'Agriculture, Ottawa, Canada.

Entré selon l'acte du parlement du Canada en l'année 1900 par Arthur Buies, au bureau du ministre de l'Agriculture.

TABLE DES MATIÈRES.

CHAPITRE I.

Page.

Coup d'Oeil Général sur les Pêcheries Canadiennes 5

CHAPITRE II.

Production 11

CHAPITRE III.

Territoires de Chasse et de Pêche.. 16

CHAPITRE IV.

Chasse au Loup-marin sur les Glaces 28

CHAPITRE V.

Poissons Maritimes Commerciaux 32

CHAPITRE VI.

Poissons d'Eau Douce Commerciaux et Sportifs 50

CHAPITRE VII.

La Pelleterie 63

58944

Digitized by the Internet Archive
in 2016

https://archive.org/details/lespoissonsetles00buie

CHAPITRE I

COUP D'ŒIL GENERAL SUR LES PECHERIES CANADIENNES

I

Les pêcheries canadiennes sont les plus vastes, les plus prolifiques et les plus variées du monde entier.

Toutes les espèces de poissons commerciaux s'y trouvent, et en une telle abondance que la pêche est devenue, en peu d'années, une des industries les plus lucratives, produisant une valeur de plus de cent cinquante millions de francs par année, en tenant compte également des quantités exportées et de celles qui alimentent les marchés locaux, ou sont consommées sur place.

* * * *

Les pêcheries canadiennes comprennent une immense étendue de côtes maritimes, outre d'innombrables lacs et rivières dans l'intérieur des sept provinces qui composent la Confédération ou Dominion du Canada.

La côte bordière de la province de Québec, sur le golfe Saint-Laurent, et celle des provinces maritimes sur ce même golfe et sur l'Atlantique, depuis la baie de Fundy jusqu'au Détroit de Belle-Isle, offrent un parcours de 9,330 kilomètres, pendant que la Colombie anglaise présente sur le Pacifique un développement de côtes de 12,000 kilomètres, ce qui donne plus que le double de l'étendue des côtes maritimes de la Grande-Bretagne et de l'Irlande réunies.

Qu'on ajoute à ces étendues celles des grands lacs de l'intérieur, qui couvrent un espace de 121,000 kilomètres carrés, plus de la moitié de toute la surface d'eau douce qui a été mesurée sur le globe, sans compter l'espace occupé par des cours d'eau plus grands que les plus grands de l'Europe et par des lacs de moyenne et de petite dimension, qui se comptent par milliers et foisonnent des poissons les plus recherchés, et l'on n'aura encore qu'une idée bien imparfaite des trésors que renferment les eaux de l'Amérique britannique, trésors considérés comme inépuisables par tous les juges compétents.

Inépuisables. Oui, en effet. Depuis plus de trois siècles, des pêches variées se prati-

quent le long des côtes des provinces maritimes et dans le golfe Saint-Laurent; depuis plus de trois siècles, les pêcheurs canadiens, européens et américains, avec les appareils les plus améliorés, puisent à cette source, et quoiqu'ils aient pris tous les ans des quantités de poisson incalculables, aucun signe d'épuisement ne s'est encore manifesté. Le poisson se déplace, mais il ne diminue pas, et de vieux pêcheurs ont remarqué même qu'il y a plus de morue aujourd'hui sur les bancs qu'il n'y en avait jadis. Lorsque le poisson se porte moins vers certains endroits qu'il n'a l'habitude de le faire, c'est par suite de causes toutes temporaires qui n'agissent le plus souvent que sur une étendue comparativement très limitée des fonds de pêche.

II

Tous les naturalistes attribuent au courant arctique, refroidissant l'atmosphère sur les côtes de l'Atlantique, la source des richesses ichtyologiques qui constituent, depuis tant d'années, l'un des principaux éléments de la fortune des Canadiens, et qui dureront autant que l'existence géologique même du pays.

Le courant arctique qui arrose les côtes du Labrador, de Terreneuve, du Canada et

d'une partie des Etats-Unis, refroidissant l'atmosphère et traînant avec lui d'immenses champs de glace, est la source des grandes richesses maritimes auxquelles les populations de ce pays pourront puiser pendant des siècles à venir.

Chargé de banquises et de champs de glace, le courant arctique se précipite des mers du Spitzberg le long des côtes du Labrador et de Terreneuve, jusqu'à ce qu'il rencontre les eaux chaudes du "Gulf Stream" se dirigeant vers l'est. Le courant arctique prend alors le nom de "Courant du Labrador," et la superficie qu'il couvre le long des côtes de l'Amérique du nord est l'endroit par excellence où les poissons de mer viennent frayer et chercher leur nourriture.

Les mers arctiques et les rivières qui les alimentent fourmillent d'insectes formant en plusieurs endroits une masse grouillante, un océan de limon vivant qui apporte la nourriture nécessaire aux milliards de poissons, grands et petits, qui se pressent sur les côtes du Canada, de Terreneuve et des Etats-Unis.

C'est de ce limon vivant, qui couvre par endroits plusieurs mille kilomètres carrés,

que se nourrissent également des myriades d'oiseaux aquatiques, durant la saison d'été.

* * * *

On calcule que la superficie des côtes des Etats-Unis, arrosée par le courant du Labrador, est de 75,000 kilomètres carrés, tandis qu'il occupe 330,000 kilomètres carrés des mers canadiennes. De là l'immense supériorité des pêcheries canadiennes sur les pêcheries américaines, puisqu'il est admis que le courant arctique est la demeure des poissons commerciaux et que la presque totalité de ce courant arrose les côtes du Canada.

Il est impossible, en Europe, de se faire une idée de l'étendue, de la valeur et de l'importance des pêcheries du Canada, en même temps que des territoires de chasse au gibier à fourrure, à plumes et à panache que l'on peut découper en vastes sections sur la gigantesque surface de ce pays.

A l'étendue de côtes maritimes sur l'Atlantique, que nous avons indiquée ci-dessus, il faut ajouter les pêcheries maritimes intérieures, telles que celles du fleuve Saint-Laurent, qui arrose un territoire de 600,000 kilomètres carrés, de la rivière Mackenzie qui a 3,300 kilomètres de longueur.

de la rivière Fraser qui en a mille, et d'autres rivières telles que la Nelson, l'Albany, la Saskatchewan et la Rouge, dans l'ouest, l'Outaouais, la Saint-Jean, le Saguenay, la Ristigouche et la Miramichi, dans l'est, qui toutes abondent en poissons des espèces les plus variées et les plus abondantes.

Les pêcheries maritimes de l'Atlantique se distribuent sur les côtes de la Nouvelle-Ecosse, du Nouveau-Brunswick, de l'Ile du Prince-Edouard, autour des Iles-de-la-Madeleine et de l'Ile d'Anticosti, dans le golfe Saint-Laurent, dans la Baie-des-Chaleurs et sur la côte du Labrador.

Celles de l'océan Pacifique s'étendent du littoral de la Colombie britannique jusqu'à une cinquantaine de kilomètres au large. Elles sont encore à peine exploitées, si ce n'est la pêche au saumon, qui se fait principalement dans la rivière Fraser.

* * * *

Dans les mers, les baies et aux embouchures des grandes rivières du nord se fait la pêche à la baleine, au phoque, au morse, à la truite de mer, au brochet, au grand esturgeon, etc., etc. C'est là qu'est le dernier asile du léviathan des mers, poursuivi et chassé en moins d'un demi-siècle des eaux terreneuviennes où il était jadis en abondance.

CHAPITRE II

PRODUCTION

I

Il a suffi d'un quart de siècle pour donner à la valeur des pêcheries canadiennes un essor prodigieux. En 1850, cette valeur ne dépassait pas le chiffre misérable de 800,000 francs. En 1875, elle atteignait déjà près de soixante millions. En 1890, elle se chiffrait à cent millions, et, depuis lors, elle s'est maintenue à ce dernier chiffre, avec plus ou moins de fluctuations peu importantes.

En 1897, néanmoins, le rendement a atteint près de cent quinze millions de francs, en y comprenant les pêcheries d'eau douce.

* * * *

Il importe de bien noter en passant que ce chiffre de cent quinze millions ne représente que la valeur du poisson préparé pour l'exportation et pour l'alimentation de quelques marchés intérieurs. En dehors de cette quantité il y a encore la consommation domestique qui, évaluée à cent livres par tête, donne 400,000,000 de livres. Mettons le

prix moyen de la livre à vingt centimes, et nous obtiendrons la somme de 80 millions de francs, qui, ajoutée à la valeur du poisson préparé pour le commerce, donne un grand total de près de deux cents millions de francs pour la valeur réelle des pêcheries canadiennes, en 1897.

Il importe de remarquer de plus que les pêcheries côtières du Canada ne sont pas seulement exploitées par les pêcheurs canadiens, mais encore par ceux des Etats-Unis, en vertu de traités internationaux. Les grands lacs sont aussi, pour la plupart, divisés entre les Etats-Unis et le Canada, en sorte que les prises canadiennes, accusées par la statistique ne sont qu'une partie du rendement total de ces eaux.

II

La Confédération canadienne ne compte pas moins de 80,000 hommes adonnés à l'industrie de la pêche.

Jusqu'à ces années dernières, c'est la morue qui avait tenu la tête sur les marchés au poisson d'Europe et d'Amérique, tant pour la quantité prise que pour la valeur commerciale. Elle a dû, depuis trois ans,

céder la première place au saumon de la Colombie anglaise, dont le rendement s'est élevé à vingt-six millions de francs en 1897.

Mais elle a gardé le second rang. La suivant de très près vient le homard, qui a rapporté, dans l'année ci-dessus, près de dix-huit millions de francs. Ensuite, le hareng, qui est surtout pêché sur les côtes du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Ecosse. La première de ces deux provinces en a pris pour une valeur de 5,350,000 francs, et la deuxième pour 2,700,000 francs. En troisième lieu vient la province de Québec, pour la production de ce poisson. Cette province en a exporté, en 1897, pour plus d'un million de francs.

* * * *

En tête de toutes les provinces se place la Nouvelle-Ecosse, pour la production maritime générale, avec le chiffre de quarante millions, cinq cent mille francs. Seule, la morue a rapporté dans cette province, en 1897, au delà de quatorze millions de francs; le homard, onze millions; le haddock, 3,850,000 francs.

En second lieu vient la Colombie britannique, avec son énorme production de sau-

mon pris sur la côte du Pacifique et dans les eaux de la rivière Fraser.

C'est de cette province que vient la plus grande quantité de flétan, un peu plus que la production même de la Nouvelle-Ecosse.

En troisième lieu se place le Nouveau-Brunswick, d'où vient la presque totalité de l'éperlan et de la sardine, pour une valeur collective de trois millions, six cent mille francs.

En quatrième lieu, la province de Québec, dont la production maritime totale est évaluée, pour 1897, à 8,685,000 francs, comprenant presque exclusivement la morue, le homard et le hareng.

* * * *

La mise en conserve du saumon et du homard est aujourd'hui l'une des principales industries de la Confédération canadienne.

La valeur du saumon mis en boîtes, en 1897, s'est élevée à 24,360,000 francs, et celle du homard à 11,130,000 francs, ce qui représente une moyenne de trente millions de livres de saumon et de quinze millions de livres de homard; cela, sans compter les

quantités considérables de ces deux poissons qui sont expédiées à l'état naturel sur les marchés de l'intérieur et des Etats-Unis.

III

L'histoire de cette industrie est particulièrement intéressante en ce qu'elle fait voir avec quelle rapidité se propage le goût d'une consommation aussi accessible et aussi commode.

En 1870, toute la production du homard ne rapportait pas plus de 100,000 francs; quatre ans seulement plus tard, elle avait fait un bond prodigieux et atteignait dix millions; en 1897, enfin, elle était estimée à 17,500,000 francs.

Quant au saumon il lui a fallu encore moins de temps, depuis ses modestes débuts, pour devenir l'industrie pêchère la plus importante et la plus profitable du Canada. La rivière Fraser, qui traverse la Colombie anglaise, en fournit la plus grande partie, quelque chose comme 10,000 tonnes.

CHAPITRE III

TERRITOIRES DE CHASSE ET DE PECHE

I

Celui qui jette un coup d'œil sur une carte détaillée de l'Amérique Britannique reste stupéfait du nombre incalculable de grandes rivières, semblables à des fleuves, de cours d'eau, moyens et petits, et de lacs de toute dimension, comprenant ceux même qui dorment dans les anfractuosités des montagnes ou dans des creux étroits de terrain, semblables à des coupes ou à de petits réservoirs de fraîcheur, de reproduction et de vie, taillés par la nature pour de multiples variétés de poissons, en même temps que pour l'agrément et l'utilité de l'homme.

* * * *

En amont du Saguenay seulement, on compte, parmi les principales rivières qui débouchent dans le Saint-Laurent, la Maskinongé, la Batiscan, la Jacques-Cartier, la Montmorency, la Sainte-Anne, le Gouffre et la Malbaie; en aval, la Portneuf, la Bet-

siamis, la rivière des Outardes, la Manicouagan, la Pentecôte, la Moisic, la Saint-Jean, la Natashquan, la Mécatina, et la rivière des Esquimaux. Toutes ces rivières proviennent du versant septentrional du Saint-Laurent, qui s'étend, sur une grande profondeur, jusqu'à la ligne de partage de ses eaux d'avec celles de la mer Hudson.

Le versant sud, beaucoup moins profond, donne aisance à des cours d'eau moins considérables, mais dont bon nombre, néanmoins, sont très importants et très avantageux, à l'unique point de vue de la pêche et de la chasse.

Telles sont les rivières Richelieu, Yamaska, Nicolet, Becancour, Chaudière, Etchemin, la rivière Ouelle, la rivière du Loup, de Trois-Pistoles, la rivière Verte, celle de Rimouski, la rivière Métis, la Blanche, la Matane, la Madeleine, etc., etc., sans compter le réseau de la Gaspésie, qui comprend la Métapédia, la Bonaventure, la Grande-Cascapédia, la Nouvelle et la Ristigouche.

En un mot, le pays tout entier est comme sillonné d'un immense réseau de cours d'eau de toutes les dimensions, et d'une multitude

infinie de lacs reliés entre eux par de gracieuses et pittoresques rivières. Rien qu'avec les principaux cours d'eau de la province de Québec, on ferait un ruban liquide de plus de seize mille kilomètres de longueur.

* * * *

Ces lacs sont une source incalculable de richesse, tout autant, proportions gardées, que le sont le golfe et le fleuve Saint-Laurent, avec leurs prolifiques tribus de poissons qui pourraient peupler tous les océans du globe, si rien n'entravait leur reproduction presque illimitée.

Celui des poissons d'eau douce qui donne le plus de profits est probablement le poisson blanc, dont la production atteint jusqu'au chiffre de 25 millions de livres, évaluées à près de 8 millions de francs.

En outre, le saumon, la truite, le brochet, le doré, le bar, l'achigan, l'esturgeon, le maskinongé et la truite mouchetée abondent dans la plupart des rivières et des lacs.

Dans les provinces maritimes et sur la côte du Labrador canadien on peut, à vrai dire, pêcher le saumon à discrétion, ainsi

que la truite mouchetée. Vers l'ouest, et particulièrement dans la province d'Ontario, l'achigan et le maskinongé offrent une pêche des plus attrayantes et des plus lucratives.

La grande truite de la rivière et du lac Népigon, au nord du lac Supérieur, a tout aussi brillante réputation que le huananiche, saumon d'eau douce particulier au lac Saint-Jean, l'un des lacs les plus étendus de la province de Québec.

Les principales rivières à saumon des provinces de Québec et du Nouveau-Brunswick, telles que la célèbre Ristigouche, la Miramichi, la Saint-Jean, la Nipissiquit, la Cascapédia et le Saguenay, sont pour la plupart louées par des clubs ou par des particuliers, en grande partie des Américains, gens précieux qui font de la pêche un divertissement d'après des règles et des lois, pour qui les simples plaisirs du "sport" sont bien inférieurs à l'art de conserver et de multiplier les espèces, qui ont fait des dépenses d'installation considérables, ont ouvert des chemins et accompli une foule de travaux dont profite toute la région environnante.

II

Il y a longtemps que la province de Québec est reconnue comme le paradis des Nemrods amateurs, comme le pays par excellence pour les chasseurs et les pêcheurs de profession. Il y a longtemps que le superbe orignal, le plus grand des fauves du continent américain, haut de sept à huit pieds, quadrupède géant des forêts, qui porte lui-même une forêt sur sa tête, dont l'encolure est celle du lion, la force et la rapidité égales, les jambes comme des flèches rasant le sol et le sabot aussi dur, aussi meurtrier qu'un boulet de canon, est l'objet des exploits cynégétiques des "sportsmen" les plus audacieux des deux mondes. Il y a longtemps que le noble caribou, ce dandy des montagnes, svelte, élégant, gracieux, qui court dans les clairières des bois, le long des lacs et des précipices, avec le souci de l'art et la correction du gymnaste, qui ne se laisse jamais prendre qu'avec des précautions infinies et une astuce raffinée, qui, lorsqu'il est blessé, se défend avec fureur, et dont l'ouïe est si délicate que les coureurs de bois sont obligés, pour arriver jusqu'à lui, de se traîner à plat ventre sur la neige, partage avec l'orignal la gloire d'être la plus magnifique victime, marquée d'avance aux

coups des chasseurs infatigables et convoitée par-dessus toutes les autres. A un degré moindre, le grand cerf ou wapiti, le chevreuil, l'ours, le loup, la loutre, le carcajou, le lynx et enfin le castor, celui-ci modèle vivant de l'industrie et de la sagacité, le plus précieux des quadrupèdes pour les trappeurs dans leurs longues courses d'hiver, à travers les forêts, lorsqu'ils sont menacés d'inanition ; et, toujours en diminuant dans l'échelle des proportions, mais non de l'utilité, la martre, le renard, le putois, le vison, l'hermine, l'écureuil gris font et feront longtemps l'objet des plus estimables convoitises, et livreront, avec leur luxueuse fourrure, un élément indispensable de bien-être, de confort et d'élégance.

III

Le plus vaste et le plus important de tous les territoires de chasse de l'Amérique britannique est incontestablement le Labrador canadien, communément appelé le Grand-Nord, qui embrasse une immense superficie, s'étendant entre le 57e et le 61e degrés de longitude ouest, sur le littoral du golfe Saint-Laurent, et, dans l'intérieur, jusqu'à la limite même des forêts.

Sur toute la longueur du littoral la côte est perpétuellement découpée, pénétrée, échancrée par des anses et des baies étroites, longues, souvent très profondes, qui ont fait de temps immémorial, de cette partie du Dominion, le lieu d'élection des oiseaux de mer, des crustacés, des poissons mixtes et des pinnipèdes et carnassiers terrestres.

* * * *

Le littoral du Grand-Nord est, en certaines parties, découpé à l'infini et tout garni d'îles et d'îlots rocheux. Entre ces îles et ces îlots se croisent et s'entrecroisent une multitude de chenaux, quelquefois très profonds, et se forment avec facilité des bassins intérieurs éminemment propres à la reproduction du homard. Aussi, jadis, y voyait-on ce crustacé en quantités énormes; mais il a depuis beaucoup diminué. On prenait assez facilement, il y a vingt ans, des homards pesant jusqu'à 18 et 20 livres, et la moyenne en poids s'élevait à 4 ou 5 livres; aujourd'hui le maximum en poids de ce crustacé dépasse de peu sept livres et encore est-il rare; la moyenne s'est abaissée à deux livres.

Chaque pêcheur de homard se croyait en droit de chasser le gibier qui l'entourait,

d'en consommer la chair, d'en recueillir la plume ou la peau, d'en emporter les œufs, de s'en servir pour amorcer ses cages à homards, et n'hésitait pas à tendre un filet à l'entrée d'un cours d'eau fréquenté par le saumon et la truite. Presque toujours, ces deux poissons venaient déboucher dans le fond de l'anse ou de la baie où le pêcheur avait établi sa homarderie.

IV

Le plus grand nombre des palmipèdes de la famille des outardes, oies, canards, nichent à des distances quelquefois assez considérables du littoral et échappent ainsi relativement aux chasseurs. Mais il est deux ou trois espèces, appartenant à ces familles, qui exécutent leur ponte sur le littoral même, ou sur les îlots qui l'avoisinent.

La plus exposée de ces espèces, en même temps que la plus précieuse, est le canard eider (moniac, dans la langue du bas Saint-Laurent.)

On connaît la valeur commerciale de l'eider. Son duvet se vend sur les marchés de Londres au prix moyen de 32 francs 50 centimes la livre, ou 45 francs le kilo.

Ce canard est en abondance si extraordinaire dans le golfe Saint-Laurent que

c'est à peine si l'enlèvement persistant de ses œufs a amené une diminution tant soit peu inquiétante de son espèce. Dans tous les cas, il serait facile d'y remédier.

La pelleterie, qui est la plus grande richesse du Labrador canadien, n'a pas encore vu décroître sa prospérité. Elle est toujours abondante.

Le renard, la loutre et la martre se vendent bien, le renard surtout, dont la dépouille atteint, pour les espèces noires et argentées, le prix élevé de 600 à 750 francs. Le castor, de même, se rencontre en bonne quantité, quoique la chasse en soit peut-être un peu plus difficile qu'autrefois.

* * * *

Dans la région très giboyeuse qui forme l'arrière-pays de la capitale provinciale se trouvent de nombreux lacs et rivières, où les amateurs de pêche peuvent s'en donner à cœur-joie; tels sont le lac Saint-Charles, le lac Beauport, la rivière Montmorency, la rivière Sainte-Anne, les lacs Joachim et Philippe, le Parc National des Laurentides, la rivière Jacques-Cartier et les lacs voisins, lac des Neiges, lac Vert, lac des Roches, lac à Noël, lac Long, lac à la Coupe, lac Fraser,

lac Régis, grand lac à l'Epaule, grand lac Jacques-Cartier, et enfin la rivière Sautoriski et le lac Edouard.

Puis vient le district du Lac Saint-Jean où se trouvent en nombre des clubs élégants et luxueux, dont plusieurs sont déjà installés dans des régions lointaines où n'a pas encore pénétré le commun des mortels, et dont le cachet mystérieux va désormais tendre à s'effacer de plus en plus.

Dans la région du Saint-Maurice, on voit le club Shawenegan, qui possède par droit de location une large étendue de forêt et tout un groupe de lacs. De même pour le club des Laurentides et d'autres clubs qui possèdent, au même titre, divers groupes de lacs se rattachant entre eux par de courts portages. Toute la région de l'Outaouais et de la Gatineau est semée de lacs dont le nombre est encore inconnu, et dont plusieurs attendent des touristes pour les baptiser.

Dans le comté de Pontiac, célèbre par ses grands lacs Keepewa et Témiscamingue, il

n'y a pas un lac sur cent qui soit loué, et les cours d'eau de premier ordre y sont nombreux. Et quelles belles courses aventureuses ne peut-on faire du côté du lac Abbitibi, ou par le lac des Quinze, l'Expanse et le Grand-Victoria, un voyage circulaire de 1,000 kilomètres seulement! On signale particulièrement aux chasseurs la route des lacs Kekabonga et des Allumettes, où l'orignal, le caribou, la perdrix, etc., abondent. Il s'est fait des chasses phénoménales dans les vallées des rivières Du Moine et de Maganacipi. Au nord de Mattawa, la forêt vierge est de plus en plus invitante pour les amateurs sérieux.

V

Au sud du Saint-Laurent, la rivière Richelieu, avec son brochet, son achigan et son maskinongé; le lac Brome, le lac Memphrémagog, le lac Aux Arraignées sont, avec leur système de cours d'eau, des centres d'attraction déjà bien connus. Au-dessous de Québec on pêche le bar, à l'embouchure de la rivière du Sud ou au large des îles Madame, Marguerite, etc.

Peu de gens connaissent la région du lac Témiscouata et des Squatteck:

Le lac Témiscouata est une superbe nappe d'eau de 45 kilomètres de longueur. Il y a encore la rivière Touladi, très profonde, la rivière des Aigles, et, enfin, les célèbres Squatteck, près desquels abonde l'orignal. Mentionnons encore les sources de la rivière Rimouski, de la rivière Métis, de la Métapédia, ainsi que les lacs Supérieur, de la Croix, Humqui, Taché, Du Milieu et Mistigouèche. C'est un pays de caribous. Enfin la péninsule Gaspésienne, avec son système hydrographique, sa Cascapédia, l'une des meilleures rivières du monde pour le saumon, et ses forêts intérieures peuplées d'orignaux. Et la région du Saguenay, célèbre par ses jardins de caribous de Charlevoix!.....

Il y a des centaines de lacs dans la région de Charlevoix, une multitude de lacs et de rivières en arrière des comtés de Champlain, Saint-Maurice, Maskinongé, Berthier et Joliette, ainsi que dans l'Outaouais et le Pontiac.

* * * *

Inutile de continuer cette liste. Il faudrait un petit volume pour faire connaître tous les lacs et cours d'eau de la province de Québec, là seulement où la pêche peut se faire avec abondance et profit. Répétons

simplement que cette province est le paradis des "sportsmen," et qu'elle le sera tant que dureront ses conditions physiques, ce qui veut dire que l'existence de la poule aux œufs d'or est assurée d'une prolifique perpétuité.

CHAPITRE IV

LA CHASSE AU LOUP-MARIN SUR LES GLACES

I

Qui croirait que les immenses champs de glace qui se forment, dès le mois de novembre, dans le golfe Saint-Laurent, sont le théâtre de la chasse la plus excitante, la plus meurtrière et la plus lucrative qui se fasse sur notre globe?

Il en est ainsi cependant.

Aussitôt que l'hiver a envahi solidement les parages et serré dans son étreinte les eaux du golfe, d'innombrables troupeaux de phoques, arrivant de l'Atlantique, pénétrent dans le détroit de Belle-Isle, qu'ils mettent plusieurs jours à franchir, à cause de leur nombre incalculable, et envahissent les

fiords, les baies et les anses du grand estuaire où foisonnent les petits poissons dont ils font une opulente nourriture.

Le mois de février venu, les femelles mettent bas sur les glaces qui emprisonnent l'eau sur d'immenses étendues, atteignant des milliers de kilomètres carrés. Les petits croissent avec une étonnante rapidité et sont déjà, vers la fin de mars, époque à laquelle les glaces se détachent des rivages et se fractionnent en vastes nappes distinctes, une proie digne des plus ardentes convoitises du chasseur.

Des goélettes, armées pour la chasse, montées par une douzaine d'hommes chacune, s'élancent des ports de la Pointe-aux-Esquimaux et de Natashquan, sur la côte du Labrador canadien, en même temps que des Iles-de-la-Madeleine, situées dans le golfe, à peu de distance de l'Atlantique, et se portent vers les champs de glace littéralement recouverts de phoques. Ceux-ci, jeunes et vieux, attendent le moment où les derniers-nés seront devenus capables de prendre la mer, pour commencer une émigration vers les parages du Groënland.

Alors les hommes descendent des goélettes, armés chacun d'un bâton et d'un cou-

teau, et la tuerie commence. Elle dure trois à quatre semaines, et les goélettes retournent ensuite à leur ports respectifs avec un butin plus ou moins précieux, plus ou moins considérable, qui atteint, dans les bonnes années, jusqu'à douze à treize cents pièces, par navire et par voyage.

* * * *

A part la chasse qui se fait par les voiliers, il y a celle que les habitants de l'île de Terreneuve font au moyen de steamers, dont quelques-uns jaugent jusqu'à 500 tonneaux, et portent de 150 à 300 hommes.

Cette chasse est autrement importante que la première, et ses résultats se chiffrent en moyenne par un demi-million de pièces. On a même vu des steamers rapporter d'un seul voyage jusqu'à 60,000 pièces. Le loup-marin valant en moyenne quinze francs, on se fait aisément une idée de la valeur annuelle de ces prises. Aussi, l'île de Terreneuve renferme-t-elle plusieurs maisons commerciales qui ont fait des bénéfices énormes dans l'industrie de la chasse aux phoques de l'Atlantique, la plus nombreuse de toutes les familles de pinnipèdes.

* * * *

La chasse au phoque est si rémunératrice que, malgré les dépenses très grandes que

nécessite l'exploitation de cette industrie, les hommes du métier assurent que les capitaux y engagés ne peuvent rapporter moins de 25 pour cent et donnent souvent de 40 à 50 pour cent.

Cette chasse, qui avait diminué sensiblement depuis 1886, on ne sait pour quelle raison, a repris de plus belle en 1899, et promet de faire revivre les anciens rendements.

Le port de Bristol, en Angleterre, est le principal marché pour la vente des peaux et de l'huile de loup-marin.

La peau, aussitôt détachée du corps de l'animal, est salée et empaquetée pour l'exportation en Angleterre, où l'on en fabrique les cuirs les plus recherchés pour leur souplesse, leur poli et leur imperméabilité. De la graisse on tire de l'huile employée dans les phares, les mines, la lubrification des machines, le repassage des peaux et la fabrication des savons fins.

Il faut, en moyenne, de onze à quatorze livres de graisse pour faire un gallon d'huile. La tonne vaut un peu plus de sept cents francs.

CHAPITRE V

POISSONS MARITIMES COMMERCIAUX

I

La Morue

Les espèces infiniment nombreuses de poissons ont, en général, deux caractères communs: la fécondité et la voracité.

Il le faut, car les espèces se dévorent incessamment entre elles, et, de son côté, l'homme en fait une consommation incalculable.

La morue est au nombre des espèces qui mangent et qui se reproduisent le plus; un naturaliste hollandais a compté jusqu'à 9,344,000 œufs dans une seule femelle.

On l'appelle souvent le pain des mers; le fait est qu'elle tient lieu de pain dans plus d'un pays trop froid pour produire le blé.

S'il est un article de consommation qu'on puisse appeler à juste titre "inépuisable," c'est le poisson. Loin de faiblir, la demande en augmente tous les ans, et la pro-

duction deviendrait trois, quatre fois plus forte qu'elle ne l'est aujourd'hui, si les pays, tels que le Brésil, l'Espagne, les Antilles, la République Argentine, qui en font une consommation régulière et abondante, possédaient de nombreux chemins de fer munis de chambres frigorifiques, dans lesquelles le poisson pourrait être transporté dès son arrivée aux ports de destination et conservé avec toute la facilité désirable.

La morue sèche est regardée comme un aliment indispensable par les habitants des pays chauds, tandis que le poisson saumuré a des marchés illimités en Europe, aux Etats-Unis, aux Antilles même, et en Canada pour la consommation locale.

La quantité de morue sèche expédiée annuellement du Canada dans les pays désignés ci-dessus est évaluée en moyenne à trente-cinq millions de francs.

* * * *

Au point de vue de l'importance, de la quantité régulière, de la sureté d'approvisionnement et de la valeur constante du produit, la pêche de la morue est incontestablement supérieure à toutes les autres. C'est elle qui emploie le plus de bras et qui

fournit le plus fort contingent pour le commerce d'exportation, sans tenir compte des millions de livres consommées sur place par les vingt mille familles de pêcheurs occupées à la capture de ce poisson, ni des quantités énormes qu'elle fournit aux nombreux marchés de l'intérieur.

La morue est en outre le poisson dont l'utilité est la plus variée et la plus profitable. L'huile qu'on tire de son foie est employée à plusieurs usages industriels, pour lubrifier les machines, préparer les cuirs, etc., etc.; sa langue, fraîchement salée, est un morceau délicat; on en mange le foie, et cet organe donne en outre une huile employée en médecine contre les scrofules, les maladies de poitrine et le rachitisme. Sa vessie natatoire fournit une colle qui ne le cède en rien à celle de l'esturgeon. On conserve ses œufs pour la table, ou bien on les sale; dans ce dernier état, ils deviennent un objet de commerce, de même que les intestins, et sont employés comme appâts dans la pêche des sardines et des anchois. Enfin, les os et les entrailles de la morue, soumis à certains procédés chimiques, sont transformés en un engrais égal, au point de vue des propriétés fertilisantes, au célèbre guano péruvien.

* * * *

Cependant, on oublie assez fréquemment, dans l'estimation de ce que rapporte la morue, de tenir compte des langues et des foies; ceux-ci ne sont pourtant pas une quantité négligeable, les foies donnant jusqu'à 350,000 mille gallons d'huile qui, ajoutés à la quantité de livres de langues mises en saumure, rapportent au delà d'un million de francs par année.

En outre, le coût de l'appât offert à la morue représente chaque année une somme qui peut être portée à un quart, au moins, de la valeur de la morue prise.

La vente des intestins de morue saumurés ferait encore un objet de commerce qui ne manquerait pas d'importance.

En France et en Espagne, où se font les pêches à la sardine et à l'anchois, on a besoin, comme appât pour ces pêches, d'au moins 50,000 barils d'intestins de morue tous les ans. Or, la Norvège, dans les meilleures années de pêche, ne peut en fournir que 35,000 barils; généralement, elle en expédie 25,000. Restent donc 25,000 barils que le Canada pourrait fournir, et dont il retirerait un autre million de francs, le baril d'intestins de morue étant estimé communément à cinquante francs.

II

La morue se rencontre dans toutes les mers de l'hémisphère boréal comprises entre le 40e et le 60e degrés de latitude.

Depuis le quatorzième siècle la morue est l'objet d'une pêche extrêmement active chez toutes les nations maritimes. Cependant, il n'y a pas la moindre apparence que le nombre en est ou puisse jamais diminuer. Le rendez-vous général des morues paraît être sur le grand banc qui s'étend devant Terreneuve, auquel on donne, à cause de cela, le nom de "grand banc de morue." C'est une saillie sous-marine de cent lieues de long sur soixante de large. L'accumulation de ces poissons y est quelquefois si grande, que, du matin au soir, les pêcheurs ne sont occupés qu'à jeter la ligne, à la retirer, à éventrer la morue prise pour amorcer leurs hameçons avec ses entrailles. Elles y sont si pressées les unes contre les autres, qu'une ligne, jetée au hasard au milieu d'elles, en accroche souvent plusieurs par une partie quelconque du corps. Un seul homme peut en prendre de trois à quatre cents en un jour.

Leur voracité dépasse toute expression. Elles se jettent indifféremment sur tout ce qui se présente; mais heureusement pour

lui que ce poisson insatiable a reçu de la nature un avantage singulier; c'est que toutes les fois que son avidité lui a fait avaler un morceau de bois ou quelque autre chose d'indigeste, il vomit son estomac, le retourne devant sa bouche, et après l'avoir vidé et bien rincé dans de l'eau de la mer, il le retire à sa place et se remet sur-le-champ à manger.

III

La morue fait son apparition sur les côtes canadiennes à des dates incertaines, généralement entre le milieu de mai et le commencement de juin; on l'a vue cependant retarder jusqu'à la dernière quinzaine de juin. Ces variations ont pour causes les courants, les vents, la température, lesquelles déterminent les migrations vers nos côtes des nombreuses variétés de petits poissons dont la morue se nourrit.

* * * *

Le hareng et le caplan, avant coureurs de la morue, annoncent chaque printemps l'arrivée de cette dernière.

Le caplan est un joli petit poisson de cinq à six pouces de longueur qui arrive en masses compactes, remplissant pour ainsi

dire chaque baie et chaque anse formée par la nature accidentée des côtes. Pendant tout le temps qu'il se presse le long de celles-ci, en bancs immenses, la morue qui le suit de près, se régale à ses dépens et le dévore par millions. Aussi le temps du caplan est-il toujours pour le pêcheur le temps le plus précieux, car il est assuré que la morue ne manquera pas, tant qu'il pourra lui offrir pour appât ce petit poisson dont elle est très friande.

* * * *

Tant que dure le caplan les bateaux de pêche parcourent les côtes, jour et nuit, à sa recherche. Ils en prennent des quantités énormes destinées à servir d'appât, et le conservent au moyen de la glace ou des réfrigérants.

Le caplan frais est un mets délicieux, et lorsqu'on aura trouvé le moyen de le préparer, comme la sardine à laquelle il ressemble, ce poisson acquerra une grande valeur commerciale, en raison des quantités immenses qui peuvent être capturées presque sans frais. Déjà, en plusieurs endroits des provinces maritimes, des quantités considérables de caplan sont séchées, soigneusement mises en boîtes et envoyées sur les marchés des Etats-Unis.

* * * *

La pêche à la morue dure jusqu'à la fin de novembre. Elle se fait, soit sur les grands bancs, dans des vaisseaux pontés variant en dimension de soixante à cent tonneaux, soit dans de petits bateaux ouverts, à peu de distance du rivage.

De dix à quinze hommes montent les vaisseaux faisant la pêche sur les bancs. La morue de banc est beaucoup plus grosse que la morue du voisinage de la côte; elle est en outre de qualité supérieure. En moyenne, trente morues de banc séchées suffisent pour faire un quintal.

La pêche en bateaux ouverts se fait sur de petits bancs à dix, vingt ou trente milles de la côte. Ces bateaux, les meilleurs peut-être de leur espèce dans le monde entier, sont construits par les pêcheurs eux-mêmes. Leurs dimensions varient de vingt à trente pieds en longueur. Deux de ces bateaux ont figuré à l'Exposition Internationale des pêcheries de Londres, en 1883, et y ont attiré l'attention, excité même l'admiration des connaisseurs.

Le Canada fait encore une consommation considérable d'égrefin, en anglais "haddock," petite variété de la morue, dont le goût est plus marqué que celui de la morue franche et qui, comme celle-ci, n'amène jamais la satiété.

Le Hareng

I

La pêche au hareng, qui occupe le second rang parmi les pêches maritimes du Canada, est absolument en disproportion avec ce qu'elle pourrait être et avec les profits qu'elle rapporterait, étant donnée l'abondance prodigieuse de ce poisson, si elle était exploitée sur une plus grande échelle.

En effet, on trouve le hareng dans toutes les mers du pôle boréal au 45e degré de latitude, formant, en certaines saisons, des bancs longs et larges de plusieurs lieues, et d'une épaisseur énorme, et si denses que les poissons qui les forment s'étouffent les uns les autres par milliers sur les bas-fonds, et que, parfois, les filets qu'ils remplissent, trop faibles pour soulever un tel poids, se déchirent. Si l'on pense que, dans une seule localité de la Suède, on en pêche annuellement plus de sept cents millions, on peut juger de ce qu'en rapportent les milliers de navires que les nations européennes consacrent à cette pêche, regardée en Europe comme la pêche par excellence.

C'est à cette pêche que la Hollande a dû, au dix-septième siècle, une grande partie de

sa richesse. Cette industrie faisait vivre jusqu'à 800,000 personnes dans les deux provinces seulement de la Hollande et de la Frise occidentale. L'Angleterre emploie à la pêche au hareng une véritable flotte de vaisseaux variant de 50 à 100 tonneaux chacun. Elle engage dans cette industrie des capitaux énormes et une population de 80,000 hommes.

"Il est absolument impossible, sans en être témoin," dit le commandant Fortin, officier naguère commis à la protection des pêcheries canadiennes, "de se faire une juste idée de la prodigieuse abondance d'œufs de harengs déposés tout le long des côtes où ce poisson va frayer. J'ai vu maintes fois plusieurs milles continus du rivage couverts de ces œufs, sur une épaisseur de deux ou trois pieds."

Tous les printemps, à la saison du frai, les harengs se pressent sur les côtes de la province de Québec, et surtout dans les baies magnifiques formées par le groupe des Iles de la Madeleine.

* * * *

La valeur commerciale de la production du hareng s'élève en moyenne à treize millions de francs par année. Cette somme ne comprend pas les quantités prises pour la

consommation locale, ou employées comme appât pour la pêche à la morue, ou charroyées sur les terres, comme engrais, dans bon nombre de localités.

Or, cette somme pourrait être aisément quadruplée.

Les pêcheries de hareng, en Europe, ne sont pas aussi productives que celles du Canada. Les Américains viennent à grands frais cueillir une moisson abondante dans les eaux de ce dernier pays.

II

Au printemps, dès que les glaces ont laissé les rivages du golfe Saint-Laurent, le hareng fait son apparition. Toutefois, le hareng du printemps n'est pas d'aussi bonne qualité, n'a pas autant de saveur que celui qui est pris du mois d'août au mois de décembre. Le meilleur hareng est celui du Labrador; il est bien connu sur les marchés du monde entier.

On expédie annuellement environ 500,000 barils de hareng saumuré, 1,000,000 de boîtes de hareng fumé et 17,000,000 de livres de hareng frais.

Tout le hareng frais et fumé est expédié aux Etats-Unis. La plus grande partie du même poisson, saumuré, est envoyée sur les

marchés de l'Angleterre, des Etats-Unis et des Antilles.

On appelle le hareng le poisson du pauvre, à cause de son bon marché, du peu de frais que nécessite sa capture et de ses qualités éminemment nutritives.

Ajoutons, avant de terminer, que le hareng est le type du poisson migrateur, d'après les anciens naturalistes. Aujourd'hui, cette théorie est discutée et l'on assure que les harengs se bornent, lorsqu'ils disparaissent, à s'enfoncer dans les profondeurs de leur élément, à la surface duquel ils apparaissent régulièrement vers l'époque du frai, et pendant la durée que leur a assignée la nature. Enfin, pour ne rien omettre, disons que le hareng est l'image frappante du politicien. Vivant, il est d'un vert glauque sur le dos, blanc sur les côtes et le ventre; mort, le vert du dos se change en bleu. Aussi, est-il dévoré également par tous les partis.

Le Maquereau

Voici un petit poisson, de dix à quinze pouces de long, auquel son courage et sa chair fort appréciée des gourmets font par-

donner son effrayante voracité. Le maquereau s'attaque souvent à des poissons bien plus forts que lui, et même à l'homme. Les petites espèces de sa classe, ses plus proches parents, par conséquent, sont en danger de mort dans son voisinage.

Corps lisse, allongé, recouvert d'écailles excessivement petites; le dos d'un beau bleu métallique et rayé de noir, le dessus de la tête bleu et tacheté également de noir, le reste du corps d'un blanc argenté ou nacré, qui ne reconnaît à ce signalement un poisson qu'il est extrêmement agréable d'apprêter et encore plus agréable de manger, à n'importe quelle sauce?

* * * *

On trouve les maquereaux dans presque toutes les mers, en quantités innombrables, allant par bandes. Ils passent l'hiver dans les mers de l'extrême nord, la tête enfoncée dans la vase et les plantes sous-marines. Vers le printemps, ils descendent le long des côtes du Labrador et envahissent celles de la Nouvelle-Ecosse, la baie de Fundy et le golfe Saint-Laurent tout entier, se répandant surtout autour de l'Ile-du-Prince-Edouard dans la baie Des Chaleurs et aux Iles-de-la-Madeleine.

Les pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse et du Nouveau-Brunswick, deux des provinces maritimes de la Confédération canadienne, font la pêche au maquereau sur une grande échelle et en retirent de beaux profits. Longtemps, les entreprenants pêcheurs des Etats-Unis avaient eu le monopole exclusif de la pêche au maquereau dans les eaux canadiennes. Aujourd'hui, les pêcheurs canadiens peuvent montrer avec orgueil une flotte de fines goélettes qui, par la symétrie de leurs lignes et leurs qualités nautiques, soutiennent avantageusement la comparaison avec les goélettes américaines réputées les meilleures du monde entier. Non seulement possèdent-ils ces goélettes équipées avec le plus grand soin, mais ils ont aussi adopté les engins de pêche les plus modernes et les plus améliorés, et ils exploitent cette industrie avec tout le tact et toute l'intelligence nécessaires au succès d'une entreprise aussi précaire et incertaine que l'est celle de la pêche au maquereau.

Les goélettes à maquereau ont ordinairement une capacité de soixante à cent tonneaux et sont montées par dix à quinze hommes. Elles ont peu de profondeur, mais, par contre, sont très larges et très élancées

à la poupe et à la proue; ce qui leur donne un pont spacieux où peuvent se faire facilement les opérations du caquage et de la salaison.

Les produits de la pêche au maquereau sont encaqués en saumure pour la plus grande partie. On en exporte aussi à l'état frais ou conservé en boîtes, de la même manière que le homard. Les meilleurs marchés pour la vente sont les Etats-Unis, la Grande-Bretagne et les Antilles. La vente de ce poisson rapporte environ sept millions de francs par année; mais elle est bien loin encore de donner tout ce qu'elle pourrait, l'exploitation du maquereau, comme celle du hareng, n'étant guère encore que dans l'enfance, comparativement à ce qu'elle sera un jour, quand des capitaux considérables y auront été engagés.

Le Homard

Il n'y a guère plus d'un quart de siècle, le homard pullulait dans les eaux des provinces maritimes, dans la Baie des Chaleurs et dans bon nombre des rivières qui sillonnent le Labrador canadien. On pouvait, dans ce temps-là, se procurer sur place des homards de moyenne dimension pour cinq centimes la pièce.

Vers 1870, un homme arriva du Nouveau-Brunswick à l'Ile du Prince-Edouard et y fonda une fabrique de conserves de homard. Cette entreprise réussit dès la première année. Aussi bientôt, d'autres personnes, attirées par le succès, mirent des capitaux dans cette industrie qui progressa, dès lors, avec une étonnante rapidité.

Dans l'Ile du Prince-Edouard, on ne comptait en 1871 que 6,711 boîtes de homard; quatre ans plus tard, on en comptait déjà 151,248, et en 1882, le nombre de boîtes s'était accru jusqu'à 6,300,000.

Cette même province, qui ne comptait qu'une homarderie en 1871, en possédait, dix ans après, cent vingt en pleine activité.

La même progression ascendante s'est manifestée au Nouveau-Brunswick et à la Nouvelle-Ecosse.

En 1870, le propriétaire de la seule homarderie existant alors au Nouveau-Brunswick mit sur le marché environ 20,000 boîtes de homard. Douze ans après, en 1882, au delà de six millions de boîtes partaient du Nouveau-Brunswick pour les Etats-Unis et l'Europe.

La Nouvelle-Ecosse, qui ne pouvait offrir en 1870 que 30,000 boîtes, en expédiait cinq millions en 1883.

* * * *

On compte aujourd'hui 740 homarderies dans les provinces maritimes et dans celle de Québec. Sur une production totale de homard, dont la valeur s'est élevée en 1897 à dix-sept millions et demi de francs, cette dernière province comptait pour un peu plus d'un million seulement.

L'industrie du homard employait, suivant les dernières statistiques, 15,165 personnes, dont 1,870 dans la province de Québec.

La valeur du homard mis en boîtes était de 11,130,000 francs, ce qui représente une moyenne de 15,000,000 de livres, contenues dans 11,130,554 boîtes.

Sur les côtes de la Grande-Bretagne tout entière on ne prend qu'environ trois millions de homards par année.

L'Angleterre est le meilleur marché pour le homard canadien. Elle achète les trois quarts du homard mis en boîtes; le dernier quart est dirigé en France, en Allemagne,

au Brésil et aux Antilles. En outre, des quantités énormes de ce poisson sont expédiées à l'état naturel sur les marchés de l'intérieur et des Etats-Unis.

Huîtres et Loups-Marins

Nous ne mentionnons que pour mémoire la pêche aux huîtres et aux phoques, ceux-ci appelés loups-marins dans la province de Québec.

Les huîtres canadiennes, qui portent les noms respectifs de Malpèques, Bouctouches et Caraquettes, sont incontestablement les meilleures du monde entier. Elles ont une saveur et un goût exquis; cependant, on ne les connaît pas encore à l'étranger parce que, au Canada, l'on n'a pas encore pratiqué ce qu'on appelle la culture huîtrière, devenue si rémunératrice en quelques années aux Etats-Unis.

Le Canada n'exporte donc pas encore ses huîtres à l'étranger; il en a à peine suffisamment pour la consommation locale, laquelle, néanmoins, est très considérable.

* * * *

Quant à la pêche au loup-marin, qui se fait avec des filets, en novembre et en dé-

cembre, lors de l'arrivée de ce pinnipède dans le golfe Saint-Laurent, elle est assez peu de chose comparativement aux produits que donne la chasse qui lui est faite au printemps, sur les glaces. La saison, en novembre et en décembre, est trop avancée et, par suite, trop rigoureuse pour permettre une pêche régulière et profitable.

Les loups-marins que l'on prend dans des filets, gelés quelques minutes après avoir été retirés de la mer, sont placés dans de grands hangars; ils y demeurent jusqu'à ce que le soleil du printemps les ait assez amollis pour qu'on puisse les couper par morceaux et faire fondre leur graisse.

CHAPITRE VI

POISSONS D'EAU DOUCE COMMERCIAUX

Le Saumon

I

Le saumon est le roi des poissons, et le roi des saumons est celui de la Ristigouche, rivière qui coule entre la province de Québec et celle du Nouveau-Brunswick, et va

se jeter dans les eaux de la Baie-des-Chaleurs. Au point de vue commercial, le saumon de la Colombie anglaise domine majestueusement tous les autres poissons d'eau douce; mais le salmo salar de l'Atlantique lui est supérieur, tant pour l'excellence de sa chair que pour ses qualités sportives.

C'est, du reste, un roi très démocrate que le saumon; il fraie indifféremment dans tous les rapides qui lui conviennent, et sur les bancs de gravier où il dépose et féconde ses œufs. Il n'a pas de sujets, mais seulement des tributaires, et ces tributaires-là, il se les met dans le ventre. Il ne reconnaît pas d'autres distinctions que celle du poids, et quand il pèse quarante livres, il n'a pas d'autre idée ni d'autre désir que de figurer dans les grandes expositions internationales.

II

On a vu dans les pages précédentes que la quantité de saumon prise en 1898, dans la Colombie anglaise, représentait la somme de trente millions de francs environ. Quant au saumon pris dans les nombreuses rivières des provinces maritimes, et surtout de la province de Québec, il est impossible d'en

établir la valeur; les statistiques manquent à ce sujet; il n'y a guère, du reste, que deux ou trois maisons qui fassent le commerce du saumon de l'Est et qui l'expédient, soit aux Etats-Unis, soit sur les marchés de l'intérieur, pour la consommation locale, qui est considérable.

Cependant, le commerce du saumon frais entre le Canada et l'Europe ne tardera pas à prendre un grand développement, grâce à l'emploi des chambres frigorifiques dans les wagons de chemin de fer, de même que dans les steamers transatlantiques.

* * * *

Les rivières à saumon de la province de Québec jouissent, à l'endroit de ce produit, d'une supériorité incontestable et d'une renommée bien méritée. En premier lieu, la grande Cascapédia, qui est affermée par le gouverneur général du Canada. Elle a vu plus d'une altesse royale, les plus grands pairs de la Grande-Bretagne et des millionnaires pêcher dans ses eaux avec des hameçons d'or. Des clubs américains, installés luxueusement sur ses rives, ont loué des fosses, pour une saison, dans la partie basse de la rivière, et les propriétaires riverains louent leur fragment de rive à des prix fabuleux. Un riche commerçant

de New-York a payé plus de cinquante mille francs pour deux fosses; un club de Boston paye vingt mille francs le loyer du cottage de la princesse Louise d'Angleterre, et des deux fosses contiguës à cette propriété. Un spéculateur, qui a acheté plusieurs fosses, les loue à raison de 250, et parfois de 750 francs par ligne, et par été.

* * * *

Après la Cascapédia, mentionnons la Ristigouche, qui est une des plus riches rivières à saumon du monde entier. Sur les bords de la Ristigouche, les droits de pêche appartiennent presque tous à des particuliers. La Ristigouche est affermée par divisions, au nombre de cinq, qui sont louées pour des prix variant de 125 à 1,000 francs chacune. Un club de pêcheurs américains est locataire de deux de ces division; il a aussi loué la rivière Patapédia, l'affluent principal de la Ristigouche, et construit un hôtel d'une remarquable élégance au confluent de la Ristigouche et de la Métapédia.

Le gouvernement fédéral entretient un établissement de pisciculture sur la Ristigouche, à deux milles environ de son confluent avec la rivière Métapédia. La côte

nord du fleuve Saint-Laurent contient aussi d'excellentes rivières à saumon. Telles sont les rivières Godbout, Sainte-Marguerite, au nord-ouest des Sept-Iles, la Moisic, qui fournit à la compagnie d'exploitation des frères Holiday environ cent mille livres de saumon par année, la rivière Saint-Jean, la rivière Mingan, la Romaine, la Natashquan, et enfin la rivière Saint-Augustin.

Sur la rive sud du Saint-Laurent, on trouve, à partir de Gaspé, les rivières York, Sainte-Anne-des-Monts, Cap-Chatte, Matane et Rimouski, qui, toutes, sont fréquentées régulièrement, chaque année, par de nombreux amateurs et pêcheurs à la mouche.

Le Poisson Blanc

Le poisson blanc le dispute au saumon pour l'excellence et la fermeté de sa chair, pour ses qualités nutritives et pour sa valeur commerciale. Il se vend sur tous les marchés d'Amérique et l'on en fait une consommation prodigeuse. Cependant, il ne mord jamais à l'hameçon, pour la bonne raison qu'il n'a pas de dents. Il a la tête toute petite et le corps très gros. En le voyant, on reconnaît tout de suite qu'il est fait pour être mangé. Lui, au contraire,

ne dispute jamais sa proie; il habite paisiblement au fond des lacs, où il trouve à gagner sa nourriture sans se battre, sans mordre et sans faire de tapage chez ses voisins.

On pêche le poisson blanc principalement dans les cinq grands lacs de l'Amérique du nord; celui du lac Supérieur, entre autres, est le meilleur et le plus beau; il pèse en moyenne de quatre à cinq livres; on en a vu cependant qui pesaient jusqu'à quinze livres, mais ce sont là des phénomènes.

* * * *

Le poisson blanc doit probablement son nom à la blancheur exquise de sa chair qui, toute délicate qu'elle est déjà, est encore pourvue d'une substance gélatineuse qui fait les délices des gourmets. On dit que la chair de ce poisson ne produit jamais la satiété, mais au contraire excite même l'appétit et ne provoque jamais le besoin de l'accompagner de pain, en la mangeant.

En général, on prend le poisson blanc au moyen de rets à mailles que l'on descend dans les endroits profonds des lacs; mais, à l'automne, on en prend de grandes quantités, avec des seines ordinaires, à proximité des rivages, où il vient en troupes nombreuses pour frayer.

Il n'y a pas bien longtemps encore, des tribus entières d'Indiens et diverses populations rurales n'avaient d'autre nourriture que le poisson blanc.

Ce poisson constitue une des plus grandes richesses des pêcheries d'eau douce, la production annuelle ne s'élevant jamais à moins de 9,000 ou 10,000 tonnes, c'est-à-dire, le cinquième de la production de la morue. En valeur commerciale, elle représente une somme de 7,500,000 francs.

La Truite

La truite abonde dans presque tous les lacs et rivières du Canada. On en trouve de toutes les variétés. Elle sert principalement à la consommation intérieure, quoiqu'une quantité considérable soit expédiée tous les ans aux Etats-Unis. Dans les provinces maritimes et dans celle de Québec, on la consomme surtout sur place, et elle constitue un des aliments ordinaires de la classe des nouveaux colons.

* * * *

Sur les lacs de la province d'Ontario, on fait à la truite, de même qu'au poisson blanc, une pêche regulière et méthodique, en vue du commerce.

La plus belle truite des lacs que l'on puisse voir est celle que l'on prend dans le grand lac Népigon, au nord du lac Supérieur. Ce lac est le plus grand de toute la région d'Algoma. Il a deux cents kilomètres de longueur sur cent de largeur; sa surface est semée d'îles nombreuses et ses eaux, extrêmement claires et limpides, entretiennent des quantités fabuleuses de poisson. Il en est de même de la rivière qui porte son nom et qui, prenant naissance dans le lac Népigon, court à travers plusieurs autres lacs plus petits et va se jeter dans le lac Supérieur, à l'entrée de la baie de Népigon. La truite mouchetée foisonne dans les eaux transparentes de cette rivière; elle est la plus belle et la plus grande de toutes les truites de cette catégorie; elle pèse assez communément de neuf à dix livres et en atteint même douze, dans certaines années.

On pêche aussi de magnifiques truites dans plusieurs des cours d'eau qui se jettent dans la Baie-des-Chaleurs: telles sont les rivières Nouvelle, Escuminac, Bonaventure, la petite Cascapédia et la Grande-Rivière.

* * * *

Nous pourrions mentionner également à ce sujet plusieurs des rivières qui coulent sur le versant nord du bas Saint-Laurent.

Cette pêche se fait, le plus généralement, sur de petits bateaux à vapeur appelés *fishing tugs*, qui ont en moyenne 50 pieds de long sur 12 de large et sont munis de réfrigérants. Aussitôt les filets levés hors de l'eau, on se rend à toute vapeur à la gare de chemin de fer la plus voisine; les boîtes contenant le poisson entouré de glace sont mises dans le train prêt à partir et le poisson expédié frais, sans transbordement ni manipulation, aux marchés des Etats-Unis et du Canada.

Dans l'une des années de la dernière décade on a évalué la quantité de truite et de poisson blanc, expédiés frais par les pêcheurs d'Ontario, à quatre millions cinq cent mille livres. Ceux-ci avaient en outre mis en saumure 5,079 barils de poisson blanc, 9,758 barils de truites et 41,360 barils de brochets, esturgeons, maskinongés, perches et autres poissons.

La meilleure et la plus grosse de toutes les truites est la truite saumonée, que l'on rencontre surtout dans les rivières qui se jettent dans le golfe Saint-Laurent. C'est

un des plus magnifiques poissons que l'on puisse voir. Il atteint assez souvent une longueur de deux pieds et pèse de 18 à 20 livres. Elle ressemble tellement au saumon, non seulement par ses formes, mais encore par ses mœurs et ses habitudes, que celui-ci commet souvent des méprises et se prend à faire des mésalliances qui, du reste, tournent suffisamment au profit du consommateur, car les produits hybrides, nés de ces unions, possèdent toutes les qualités gastronomiques désirables.

L'Esturgeon

L'esturgeon, dernier survivant des sept cents espèces de ganoïdes qui peuplaient les mers, lors de la période crétacée, parcourt aujourd'hui le fleuve Saint-Laurent, depuis le cap Tourmente, point de réunion de l'eau douce et de l'eau saumâtre, jusqu'à la tête du lac Supérieur.

C'est un poisson très estimé, dont la chair constitue un aliment des plus substantiels et des plus nutritifs, et qui réunit les qualités comestibles du lard et du veau. On sait aussi que ce poisson fournit la matière de diverses industries domestiques assez importantes, l'ichtyocolle et le caviar

entre autres. La colle à bouche, la plus fine de toutes les colles, la colle à timbres, la colle à enveloppes, proviennent de la vessie natatoire de l'esturgeon.

Jadis, en Canada, on dédaignait la chair de l'esturgeon, sans qu'on sût pourquoi; il ne valait pas plus de cinq à ving-cinq sous, dans les ports américains; mais aujourd'hui, justice, quoique tardive, lui a été rendue; le même poisson rapporte, prix moyen, aux mêmes endroits, sur les mêmes marchés, de sept francs 50c. à douze francs 50c. la pièce. La chair se paie 50 centimes la livre, et le caviar, fait avec les œufs de l'esturgeon, obtient de 80 centimes à un franc la livre.

L'esturgeon des lacs, ainsi appelé parce qu'il ne descend pas à la mer comme ses congénères, pèse en moyenne de cinquante à deux cents livres. Il est bien inférieur en taille au *transmontanus*, esturgeon géant de la Colombie britannique, qui atteint parfois le poids de huit cent à mille livres.

La valeur commerciale de l'esturgeon n'est pas encore considérable, mais uniquement parce qu'on s'en est guère occupé jusqu'aujourd'hui, dans un pays où les richesses ichtyologiques abondent.

Autres Espèces

Mentionnons encore le brochet, requin d'eau douce, dont la taille dépasse quelquefois quatre pieds; ce poisson, terriblement vorace et carnassier, mord à toutes les proies. Sa chair est en grand honneur sur les tables canadiennes.

Le maskinongé, proche parent du brochet, qui a à peu près la même taille et le même goût que celui-ci, mais dont l'espèce est moins répandue. Peu de poissons ont la réputation du maskinongé pour le plaisir et l'excitation que donne sa pêche, dans bon nombre de nos lacs.

On peut en dire autant de l'achigan, poisson qui a des affinités avec le bar. Il est très estimé et très recherché; c'est une véritable jouissance pour les sportsmen du Canada et des Etats-Unis quand ils peuvent faire une partie de pêche à l'achigan. Des tentatives nombreuses sont faites pour acclimater ce poisson vraiment délicieux dans les rivières du Canada qu'il n'a pas encore fréquentées, et même en Europe et aux Etats-Unis, où il est l'objet d'une véritable sollicitude et d'une culture très soignée.

Le bar et l'alose, poissons exquis, mais coûteux.

Le huananiche, saumon discret et pétulant tout à la fois, qu'on ne voyait pas jadis ailleurs que dans les eaux du lac Saint-Jean, et qui ne se laisse prendre que par les pêcheurs de génie. Il constitue la pêche sportive par excellence des Canadiens et des Américains.

Il y a encore l'éperlan et la petite morue, poissons qui fréquentent également l'eau douce et l'eau salée. Dans les provinces maritimes, les Acadiens donnent à la petite morue le nom de "poulamond". On prend des quantités énormes de ces deux petits poissons dans les provinces maritimes et dans le fleuve Saint-Laurent. Tous deux, mais plus spécialement l'éperlan, donnent lieu à un commerce assez fructueux entre les différentes provinces de la Confédération.

CHAPITRE VII

LA PELLETERIE

Les animaux à fourrure proprement dits du Canada, ceux auxquels on fait une chasse régulière et qui alimentent le commerce de pelleterie, se bornent ordinairement à ceux dont les noms suivent: Ours, renard, carcajou, loup-cervier, pékan, martre, loutre, castor, vison, rat-musqué.

On pourrait et on devrait même ajouter à cette liste la belette, l'écureuil, le putois et le polatouche, qui appartiennent en réalité, par la beauté de leur pelage d'hiver, aux animaux à fourrure, mais qui n'apportent pas au commerce de la pelleterie un appoint assez considérable pour qu'on en tienne compte dans un aperçu sommaire.

Il en est de même du loup, auquel on ne fait pas de chasse régulière, quoique cependant sa fourrure soit des plus soyeuses et des plus chaudes.

Nous en dirons autant des animaux à panaches, tels que l'orignal et le caribou principalement, dont la chair est excellente et dont la peau sert à de nombreux usages; mais ces usages sont purement domestiques

et ne s'étendent guère en dehors de la province de Québec, et de quelques parties des provinces maritimes.

L'Ours

L'ours du Canada est brun ou noir et a le museau orange. Il est absolument omnivore, comme l'homme, avec cette différence qu'il se passe de sauce et de condiments. Il mange de tout: de la viande, du poisson, des fruits et même de l'herbe. L'hiver, il se choisit une retraite dans des creux de terrain, au milieu des roches, ou dans des troncs d'arbres creux, et y passe toute la saison froide dans un complet engourdissement.

L'ours arrive assez souvent à un degré d'embonpoint qui attendrit sa chair et la rend succulente. On en a tué qui avaient sous la peau une couche de cinq pouces de lard.

Les opinions sont très différentes au sujet de son tempérament; on ne saurait donner là-dessus des notions bien précises. Les uns disent que l'ours est généralement doux, aimable même; d'autres le croient

féroce, parce qu'il n'éprouve aucun scrupule à se nourrir d'agneaux, de jeunes veaux, de rats-musqués, et même de castors, quand il a la chance d'en prendre. Mais quant à ses mœurs domestiques, c'est une autre affaire. L'ours est un vrai pacha; il répugne visiblement à la monogamie et, s'il avait le don de prêcher, il entrerait bien certainement dans la confrérie des Mormons.

De son côté, l'ourse est bonne mère. Son instinct maternel l'avertit qu'elle ne peut entourer ses petits de trop de précautions et, pendant toute la durée de la gestation, elle se cache au plus profond des bois avec un soin extrême. Elle met bas tout au plus deux ou trois petits par année.

L'ours canadien ne devient jamais un animal de forte taille; il est rare que son poids dépasse trois ou quatre cents livres.

Le Renard

La faune canadienne compte quatre espèces de renards: le bleu, l'argenté, le croisé, le fauve. La première espèce seule se distingue nettement des autres par sa taille et par la couleur blanche que revêt son pelage, pendant une courte durée de l'hiver. Quant aux trois dernières espèces,

rien ne les distingue si ce n'est la différence de couleur du poil.

Cette diversité dans les espèces, si toutefois espèces il y a, n'empêche pas un croisement général. Assez souvent, dans une même portée, on trouve des renardeaux dont l'un est argenté, un autre fauve, un troisième croisé, etc., etc., ce qui atteste chez la mère une lamentable licence de mœurs. Cependant, le bleu ne se rencontre pas dans cette promiscuité de pelages; c'est que le renard bleu est un renard "à principes," comme l'est le candidat bleu dans la politique canadienne.

Le renard bleu est le plus grand des renards d'Amérique. Il est d'une extrême rareté, tandis que le renard blanc, ou isatis, est assez commun. On se rendra compte de ce dernier fait en jetant les yeux sur la statistique suivante. Un facteur de la compagnie de la Baie d'Hudson a reçu, dans l'espace de quatorze années, cinq mille peaux de renard se décomposant ainsi:

Renards	blancs.....	4,000
"	argentés et croisés...	655
"	rouges....	300
"	noirs....	30
"	bleus.....	15
		5,000

Le renard du Canada n'a pas de demeure fixe. Il parcourt le pays en tous sens, semant en maint endroit la terreur ou les fruits de son vagabondage licencieux. Il est aussi gourmand que coureur et vagabond, contrairement à son cousin d'Europe qui, lui, s'il a un égal penchant pour le lapin et le poulet, a, du moins, des terriers attitrés. Quand le renard canadien consent à s'établir pour un temps, c'est toujours dans le voisinage de quelque bonne ferme où il y a ripaille à faire avec les jeunes poulets.

On ne sait encore si les renards canadiens obéissent à des lois régulières d'émigration, mais ce qui est constant, c'est leur extrême abondance sur la côte nord du golfe Saint-Laurent et de l'Atlantique, en de certaines années privilégiées. Comme tous les autres animaux à fourrure, du reste, le renard cherche à fuir les trop grandes agglomérations de neige.

La peau du renard donne la plus précieuse des pelleteries. Celle du renard noir et du renard argenté atteint quelquefois un prix très élevé; on a vu une peau de renard noir se vendre jusqu'à six cents francs. Chose singulière, c'est que la peau du re-

nard bleu, la plus rare de toutes, atteint à peine le prix d'une peau de renard double croisé.

Voici, du reste, un tableau qui donne le minimum et le maximum des prix accordés sur la côte nord aux peaux de renards de toutes les couleurs:

Renards.	Minimum.	Maximum.
Jaune....	6 f.	12 f. 50c.
Rouge.....	7 f. 50c.	15 f.
Croisé..	20 f.	40 f.
Double croisé.....	30 f.	70 f.
Argenté.....	140 f.	175 f.
Noir argenté.....	175 f.	240 f.
Noir.....	275 f.	600 f.
Blanc....	12 f. 50c.	17 f. 50c.

Le Carcajou

Le carcajou est le plus intelligent et le plus rusé des animaux à fourrure. Les sauvages montagnais l'appellent quâ-quâ-sut (le diable des bois). Il passe sa vie à faire du mal aux autres animaux toutes les fois qu'il le peut, mais surtout au chasseur, dont il rend tous les pièges inutiles et qu'il oblige souvent à changer de territoire de chasse. Son odorat est prodigieux et lui fait découvrir jusqu'aux pièges tendus l'automne, que l'hiver a ensuite recouverts de deux ou trois pieds de neige.

Outre qu'il est le plus pervers et le plus malfaisant des animaux, il en est aussi le plus intelligent. Ses manières de procéder dénotent des facultés véritables, bien au-dessus de l'instinct. Elles font voir en lui une incroyable sagacité, servie par une sorte d'entraînement, de calcul et de raisonnement qui déconcerte les chasseurs. Il a une prédilection marquée pour tout ce qui est propriété humaine ; non seulement il détruit tous les pièges qu'il découvre, mais encore il pille et dévaste les camps, et emporte au loin les vêtements qu'on y a laissés.

* * * *

Le carcajou est suffisamment courageux et possède un profond instinct d'ironie; il semble n'avoir peur de rien, mais, en revanche, rire de tout. Il est d'une force peu commune, quoique sa taille atteigne à peine celle d'un chien de moyenne grosseur. Il est terriblement armé pour la lutte et pour le carnage; il a trente-huit dents, dont douze incisives, quatre canines et le reste en molaires. Selon monsieur Henry de Puyjalon, grand chasseur devant Dieu et non moins grand naturaliste devant les hommes, le carcajou perfore les cabanes des castors, détruit leurs digues pour faire assécher leur demeure et s'emparer de leur

personne. Il s'attaque aussi aux animaux de forte taille, et il est incontestable qu'il sait arrêter, tuer et manger les jeunes caribous.

Cet incomparable animal se défie tout aussi bien du poison que des pièges et du fusil, et il est rare qu'on l'amène à avaler des boulettes empoisonnées. Quand cela arrive néanmoins, il se débarrasse aussitôt des effets de l'intoxication en restituant tout ce qu'il a avalé, ce qui démontre qu'il est en outre doué pour cela d'une faculté spéciale. Il y a de plus ceci: tous les carcajous de la région, avertis sans doute par leur camarade, ne se montreront plus, pendant plusieurs années de suite, sur le lieu où celui-ci a failli être victime de la perfidie du chasseur. C'est en grande partie grâce à cette instruction réciproque que les carcajous en sont arrivés à occuper un degré très élevé dans l'échelle animale, et à posséder nombre de "connaissances utiles".

Pour le carcajou, plus que pour tout autre animal, c'est le cas de dire qu'il ne faut pas vendre sa peau avant de l'avoir tué. Mais on le prend pourtant tout de même, au piège, ou on le tue au fusil, puisque sa peau se vend.

Le Loup-cervier

Voici un animal fort laid, à la figure très désagréable, repoussant dans toute sa personne; il a de la ressemblance avec l'hyène, des pattes très fortes en comparaison du corps, des griffes énormes, formidables appréhenseurs, et une toute petite queue, à peine indiquée, ébauche presque invisible, qui ferait triste figure dans un potage, à côté de la queue de bœuf.

Carnassier autant qu'on peut l'être, le loup-cervier mange de préférence les lièvres, les rats-musqués et les perdrix. Comme il a des yeux de chat, il grimpe dans les arbres, la nuit, pour y faire sa proie des oiseaux plongés dans un sommeil trompeur.

Cet animal détestable est excellent à manger, sa chair ayant le goût de celle de l'agneau; sa fourrure est remarquablement belle et abondante en hiver. Il n'a, heureusement pour nous, et c'est ce qui fait en partie son excuse pour vivre, aucune répugnance à en donner la preuve et se laisse prendre, aussi aisément qu'on peut le désirer, au piège, à l'attrape ou au collet.

La femelle du loup-cervier met bas de quatre à six petits. La peau de ce vilain se vend de douze à vingt francs. Elle est extrêmement en usage au Canada pour vêtements.

Le Pékan

Le pékan, très voisin de la martre, mais ayant le corps plus gros et le poil plus gris, possédant une très belle fourrure, dont le prix varie de trente à quarante francs, rapace et destructeur comme le renard et le loup-cervier, est devenu extrêmement rare dans les forêts de la province de Québec; il s'éloigne de plus en plus et gagne les plus lointaines retraites du nord.

On trouve néanmoins quelquefois des pékans au pelage fort noir. Alors il est d'un prix beaucoup plus élevé.

La Martre

La martre, charmante petite bête, souple, gracieuse, ondulante, semble être une réduction très réussie du pékan. Comme lui elle se nourrit de lièvres, de perdrix, d'écureuils et de beaucoup de poisson, d'airelles et de baies de sorbier.

Sa fourrure est célèbre pour sa richesse et son lustre. Elle est un des plus constants habitants des bois, et mérite de ce fait toutes les prédilections du chasseur. Trop jolie pour être très fûtée, elle se laisse prendre aisément au collet.

Au point de vue du pelage, on distingue la martre jaune, la martre brune et la martre noire. La première se voit peu dans les forêts au nord du 47e degré, tandis que l'habitat de la martre noire, la plus belle de toutes, est précisément au sein des forêts les plus septentrionales; elle possède une ressemblance que l'on peut qualifier de parfaite avec la zibeline. Quant à la martre brune, c'est celle que l'on rencontre le plus communément dans la province de Québec, patrie par excellence des belles bêtes à fourrure.

En de certaines années elle est très abondante, parce qu'elle a des affections périodiques pour certains territoires, et alors, c'est au chasseur d'en profiter.

La femelle met bas par année trois ou quatre petits, qu'elle "aime tendrement".

Le prix de la peau de martre est très variable; il va de huit à quarante francs.

La Loutre

La loutre est un animal aquatique ayant quelque ressemblance avec le phoque, et dont la fourrure luxueuse, à tons intenses, sévèrement nuancés, est fort estimée à bon droit et très portée en Amérique. Elle se vend, généralement, de 40 à 50 francs.

La loutre est douée d'un appétit sans égal; elle fait des repas prodigieux de saumons, de truites ou d'anguilles; ce qui ne l'empêche pas d'engloutir des couleuvres et jusqu'à des crapauds, voire d'horribles barbots, lorsqu'elle n'a pas autre chose à se mettre sous la dent.

Son corps a toutes les apparences de la vigueur et de l'agilité. Elle habite le bord des rivières et des lacs, dans des retraites cachées à tous les regards, au milieu des roches et des racines, dont l'accès est toujours sous l'eau et l'intérieur au-dessus.

Ses pieds de derrière sont palmés, ce qui la rend éminemment propre à la nage et à la poursuite des poissons les plus agiles, qui ne réussissent que pour un temps à lui échapper. Sur terre, elle manque relativement de souplesse, mais pas autant qu'on serait porté à le croire, et parcourt régulièrement des sentiers, souvent longs et abruptes, qu'elles a su dégager au préalable des embarras les plus incommodants.

La femelle, mère très attachée à sa progéniture, donne naissance à deux ou trois petits par portée.

Le Castor

Voici le modèle des animaux. Intelligent, vertueux, laborieux, économe et pré-

voyant, il a toutes les qualités et tous les dons, excepté celui de la musique; c'est que son ouïe n'est malheureusement pas suffisamment développée, quoique son odorat le soit à un degré extraordinaire.

On a bâti sur le castor toute espèce de légendes, et ceux qui ont le plus donné dans ces légendes sont les naturalistes en chambre et les lexicographes, dont le penchant à la description fantaisiste est si marqué et si dangereux pour ceux qui contemplent un dogme dans chaque substantif de dictionnaire.

Ainsi, le castor n'est point du tout cet animal éminemment sociable dont on a si souvent parlé; il ne fréquente pas ses congénères au point de s'associer avec eux et de former des "villages" sur le bord des lacs habités en commun, mais il vit généralement seul, avec sa petite famille le long du lac qu'il a choisi; et si d'autres familles de castors viennent l'y rejoindre, c'est que ce lac est très étendu, très éloigné et très isolé.

Le castor est un nageur et un rongeur incomparable; ses pieds de derrière sont palmés et sa bouche contient vingt-deux dents, quatre incisives en forme de crois-

sant et seize molaires composées. Avec un pareil arsenal dans l'orifice supérieur, il est difficile de ne pas ronger avec entrain et efficacité. Aussi, c'est grâce à ses dents, et à ses pattes qui leur servent d'auxiliaires, que le castor endigue les rivières et les lacs pour y maintenir le niveau de l'eau, et construit sa demeure à deux étages, l'un immergé, l'autre au-dessus de l'eau, que l'on appelle communément cabane.

A part sa cabane, le castor se construit une " cache," le long des rivières, pour s'y réfugier lorsqu'un danger le menace. Les chasseurs donnent le nom de " ouaches " à ces retraites salutaires.

Les deux étages de la cabane du castor communiquent ensemble, mais l'animal sort toujours par la porte de l'étage inférieur. Le compartiment supérieur est divisé en loges où chaque membre de la famille se fait un lit de mousse. Généralement, une famille se compose du père, de la mère et de trois rejetons ; souvent, il y a cinq rejetons, deux de l'année précédente, auxquels les chasseurs donnent le nom de " moyens," puis trois jeunes de la dernière portée ; enfin, il n'est pas absolument rare de trouver des cabanes de huit ou dix castors, mais presque introuvables sont celles qui en contiennent davantage.

Si le castor était aussi abondant que la morue, il jouerait, dans le domaine de l'utilité et de l'économie domestique, un rôle aussi important que celui de ce poisson précieux à tous les points de vue. Sa chair est très estimée des chasseurs ; sa queue est un morceau délicat, paraît-il, ce qu'on ne croirait pas à la vue de cet appendice imbriqué, squameux, plat et horizontal, qui ressemble à une truelle de maçon recouverte d'une peau d'alligator. Son foie, affirme M. de Puyjalon, gastronome distingué, sauté au beurre, est un mets fort agréable.

Enfin, le castor possède quatre glandes, dont deux, connues sous le nom de " rognons tondreux," ont des propriétés médicinales particulières. On les applique, sous forme d'emplâtres, pour guérir les contusions ; d'autre part, on en fait des infusions dans du whisky et de l'eau tiède pour combattre certaines affections des bronches et de l'estomac.

* * * *

La chasse au castor est une des plus fructueuses et des plus goûtées par les Indiens. Ils en tirent partie de toutes les façons ; la chair de cet animal leur est une précieuse ressource dans leurs longues courses à travers les bois.

La peau du castor se vend à la livre ; on la paie, en moyenne, de dix-huit à vingt francs la livre; les plus fortes peaux, séchées, ne dépassent pas le poids de trois livres.

Quoiqu'on lui fasse une guerre d'extermination, le castor n'a pas encore diminué autant qu'on serait porté à le croire. On peut encore, dans une saison de chasse, trouver plusieurs cabanes de cet animal digne de tant d'égards et pour qui l'on en a si peu.

Le Vison

Le vison, ou sautereau, grand mangeur de poisson, est un gentil petit animal, d'apparence vive et fine, peu défiant, et dont la fourrure, pour manchon et coiffure d'hiver, était naguère recherchée plus que toute autre, et était l'indice de revenus substantiels et de goûts distingués chez ceux qui la portaient.

Plus tard, le vison étant passé de mode, avait perdu de son attrait; il perdait aussi malheureusement de son prix en même temps; de quinze à vingt francs qu'il valait

à son heure de célébrité, il était tombé à 3 ou 4 francs.

Mais il a gagné du terrain depuis quelques années ; peut-être le perdra-t-il encore :

Souvent mode varie
Bien fol est qui s'y fie.

Le vison fait sa demeure dans les interstices des roches accumulées sur les bords des lacs et des rivières. L'odeur particulière qu'il répand trahit sa présence.

La femelle met bas 4 à 5 petits par année.

Le Rat-musqué

Le rat-musqué a tellement d'affinités avec le castor qu'on le croirait un diminutif de ce dernier, tout simplement, si sa queue n'était pas beaucoup plus étroite, son corps beaucoup plus petit, et s'il n'était pas nanti de vésicules odorants qui dégagent cette odeur particulière de musc qui lui a valu l'épithète accolée à son nom.

Le rat-musqué a les mêmes habitudes que le castor, dont il possède ou imite en même temps les vertus. Souvent il partage la cabane de celui-ci, lui sert d'éclaireur, dès

que le crépuscule descend sur les eaux, et l'aide à manger les provisions accumulées par lui pour passer agréablement l'hiver.

Le rat-musqué se nourrit surtout de plantes aquatiques, qu'il va chercher au fond de l'eau et qu'il transporte ensuite sur le rivage pour les manger à loisir.

Il est en grande abondance, sa femelle lui donnant tous les ans deux, même trois portées de onze petits, dans ce qu'on appelle les "bonnes années." Quelquefois, dans les années bissextiles probablement, le nombre des portées va jusqu'à quatre, disent les chasseurs. Pareil abus ne saurait être toléré, et, cependant, la loi protège le rat-musqué d'une façon toute spéciale.

Près des lacs bien pourvus de plantes aquatiques on est donc toujours sûr de trouver les rats-musqués en nombre, et, alors, on peut leur faire une chasse des plus fructueuses.

Le goût du rat-musqué pour les plantes aquatiques ne l'empêche pas d'adorer le foin des prairies fraîches et de se vautrer avec ivresse dans l'avoine verte. Heureusement que foin et avoine n'abondent pas dans les territoires de chasse; autrement on aurait une raison de plus pour protéger davantage

ce vaillant petit quadrupède qui joint à ses rares qualités le courage, et qui possède, comme le castor, un odorat extrêmement raffiné, quoique son ouïe soit au-dessous de la moyenne et sa peau cotée au prix absolument dédaigneux d'un franc à 1 franc 25 centimes.

La Bête-puante (Moufette)

Il faut espérer que l'humanité, quelque degré de perversité qu'elle ait atteint, ne commettra jamais assez de forfaits pour être condamnée à les expier par l'immersion dans l'infecte liquide que projette la bête-puante, en se défendant contre ceux qui l'attaquent.

Un pareil moyen de défense donne sérieusement à réfléchir sur les étrangetés de la création et sur l'imperfection des perfectionnements de l'artillerie moderne.

La bête-puante ne se débat pas, elle ne mord pas, ne déchire pas, mais elle empeste son ennemi en l'arrosant. Pour cela elle n'a qu'à lever la queue et à éjaculer, à deux ou trois mètres de distance, s'il est nécessaire, un liquide indigne qu'elle tient précieusement en réserve dans deux viscères placés, comme il leur convient, en arrière de l'anus.

Avec cela qu'on trouve la bête-puante partout, dans les bois, dans les granges, jusqu'auprès des habitations, en plein village même parfois. Elle a le sans-gêne de tous les êtres incommodants et distribue, lorsqu'on la serre de trop près, une sorte d'asphyxie concentrée qui ne tue pas, mais qui rend enragé.

* * * *

Pour adoucir l'horreur qu'elle nous inspire, hâtons-nous de l'appeler "moufette." Cette bête indigne de vivre se nourrit surtout de fruits et, quelquefois, de viande morte. La vie de famille semble lui être agréable, puisqu'on trouve cinq ou six moufettes dans un même terrier.

Elle passe l'été à vagabonder dans les bois, courant d'une femelle à l'autre, et, l'hiver, elle se cantonne dans des terriers ou dans des excavations naturelles, qu'elle ne quitte jamais de loin jusqu'au retour du printemps.

La taille de la moufette est à peu près celle d'un chat domestique. Sa fourrure, d'un noir assez luisant, est depuis longtemps en vogue. On en fait des "boas" et des pélerines. Son prix varie de cinq à six francs, 25 centimes.

La Belette

L'hermine, que les chasseurs canadiens appellent "belette," est dédaignée par eux. Ils ne cherchent pas à la prendre au collet ni à la tirer au fusil. Le bas prix de sa dépouille en est la cause.

Néanmoins on voit assez souvent des manteaux doublés en hermine ; mais c'est à peu près le seul usage qu'on fasse de cette peau en Canada.

La belette ne se trouve pas, du reste, sur les territoires de chasse.

L'Ecureuil

Il y a trois espèces d'écureuils : l'écureuil voyageur, l'écureuil noir et l'écureuil de la baie d'Hudson.

Le "Suisse" est un écureuil qui se distingue des autres en ce qu'il ne grimpe pas dans les arbres et en ce que son dos, de couleur fauve, est rayé de quatre bandes blanches.

Le "polatouche," ou écureuil volant, a les membres réunis par une membrane qui l'aide à bondir d'arbre en arbre.

On ne fait pas la chasse à l'écureuil, quoique sa fourrure serve souvent, de même que

celle de l'hermine, à doubler des manteaux de femme. Cependant, cette fourrure est souvent très jolie.

Inutile de rappeler ici que l'écureuil est un petit animal d'une rare prévoyance. Il ramasse, l'automne, de nombreuses provisions végétales pour passer son hiver. Plus la quantité en est grande, plus on peut être certain que l'hiver sera long.

Oiseaux Aquatiques

C'est un spectacle à la fois intéressant et émouvant que le passage des troupes d'oiseaux aquatiques traversant la province de Québec, à deux époques précises de l'année, le printemps, en route vers leur habitat d'été, dans le nord de la province, et l'automne, lors de leur retour vers les pays méridionaux.

Leur nombre est tellement grand, leurs rangs si serrés que l'on dirait des nuages chassés par le vent et obscurcissant pendant une heure la lumière du jour. Ils ne se pressent pas cependant. Le fleuve Saint-Laurent est encore couvert de glaces qui descendent lentement, avec les reflux successifs, vers les abîmes de l'Atlantique où elles s'engloutissent dans le Gulf-Stream;

et, sur ces glaces, il y a abondance de toutes sortes de provisions provenant des eaux congelées et du passage de l'homme. Les troupes d'outardes s'y arrêtent, y passent de longues heures pour se reposer et se repaître, se laissant aller à la dérive ou sommeillant, pendant que leurs gardiens veillent; puis elles repartent et s'enfoncent de plus en plus vers les solitudes du nord où les mères vont bientôt déposer leurs œufs et élever leur couvée.

* * * *

L'automne venu, pères, mères, petits déploieront leurs ailes et retourneront en hâte vers les pays du soleil et de la lumière.

L'homme fait la chasse à ces intéressantes bêtes pour avoir leur plumage et leur chair. C'est un sport qui a ses difficultés et quelquefois même ses périls que celui de la chasse à l'outarde, ce robuste gibier qui tient le milieu entre le cygne et l'oie sauvage. C'est un gibier qui ne se laisse pas approcher aisément, étant toujours sur ses gardes et fuyant au moindre signe de danger. Quand la troupe entière se lève, c'est comme si le tonnerre s'abattait sur les eaux, et l'on croit sentir trembler la terre jusques au loin.

* * * *

La chasse sur les glaces est très aventureuse, et, l'automne, le chasseur, dissimulé dans des gourbis élevés sur les longues battures laissées à découvert par le reflux, peut attendre de longues heures avant d'avoir une chance favorable. Mais quand elle se présente, il est bien récompensé de son attente et de ses persistants efforts.

L'outarde n'est toutefois l'objet d'aucun commerce; elle offre seulement un exercice sportif de premier ordre.

Au sujet de l'eider, appelé "moniac" en Canada, le lecteur a vu ce qui en est dans le chapitre "Territoires de chasse", au commencement de cet opuscule.

Les canards de toutes les variétés abondent dans toutes les provinces.

* * * *

La Perdrix.—Le seul gibier à plumes des bois, qui fasse l'objet d'un commerce très étendu dans les différentes provinces est la perdrix. Cet oiseau exquis, que l'on apprête de vingt manières, est prodigieusement abondant sur tout le territoire canadien, et, en particulier, sur celui de la province de Québec. Aussi s'en fait-il une

consommation extraordinaire, qui tend à augmenter tous les ans et que le prix encore modique de ce gibier contribue à répandre d'une façon des plus louables.

ARTHUR BUIES